La pasta con crema di zucchine e speck croccante

Una ricetta molto semplice, ma molto appetitosa, per una pasta leggera e gustosa, condita con una crema che si prepara mentre cuoce: più rapido di così! Ed è anche un ottimo modo per far mangiare la verdura ai bambini, che in genere non la apprezzano molto.
A rendere questo piatto particolarmente appetitoso è il contrasto tra la crema di zucchine, vellutata e che avvolge la pasta, e i pezzetti di speck rosolati nella padella antiaderente per renderli croccanti: una bontà!

Ingredienti

(per 4 persone)

- 320 g di pasta corta
- 250 g di zucchine
- 80 g di speck
- 1 cipolla piccola
- 3 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Sale
- 40 g di parmigiano reggiano grattugiato
- Pepe (facoltativo)

Come si fa

- Mettete sul fuoco una pentola d'acqua per cuocere la pasta.
- Lavate e spuntate le zucchine. Poi tagliatele e pezzetti.
- Tritate la cipolla e mettetela in una padella con due cucchiai di olio evo e un pochino di acqua.
- Fatela appassire a fuoco basso, quindi versate le zucchine, salate e coprite con un coperchio facendole stufare a fuoco dolce. Se volete, potete aggiungere alle zucchine un pizzico di pepe.
- Mentre le zucchine cuociono, mettete in una padella antiaderente lo speck tagliato a pezzetti con un cucchiaio di olio evo e fatelo rosolare.
- Quando le zucchine sono cotte, trasferitele nel bicchiere di un frullatore a immersione e frullatele finché non avrete ottenuto una crema.
- Quando l'acqua bolle, salate e versate la pasta. Scolatela al dente e conditela con la crema di zucchine e lo speck croccante.
- Mescolate bene, quindi completate il piatto con il parmigiano grattugiato.